

Formules et tarifs des visites de greenbizz.brussels

	PROGRAMME 1 (min 10 pers. – max 20 pers.)	PROGRAMME 2 (min 10 pers. – max 40 pers.)	PROGRAMME 3 (min 20 pers. – max 50 pers.)
	Visite de Greenbizz.brussels suivi de la visite d'une entreprise au choix (Little food ou Mame Noka ou Bons Plaisirs ou No Science Brasserie)	Visite de Greenbizz.brussels suivi de la visite de deux entreprises au choix (Little food et/ou Mame Noka et/ou Bons Plaisirs et/ou No Science Brasserie)	Visite de Greenbizz.brussels suivi de la visite de trois entreprises (Little food et/ou Mame Noka et/ou Bons Plaisirs et/ou No Science Brasserie)
Durée	1 h	1h30	2h ou plus
Prix par pers. (min 10 pers.)	10 € pp.	18€ pp.	25€ pp.



BONS PLAISIRS

Bons Plaisirs est un atelier de transformation agro-alimentaire durable spécifiquement dédié aux préparations bio et allergeo-compatibles. Bons Plaisirs est le premier atelier belge à offrir ces spécificités tout en respectant les valeurs telles que la production locale grâce à son implantation bruxelloise, l'économie d'énergie grâce au bâtiment Greenbizz à faible émission d'énergie, et le fairtrade grâce aux choix des matières premières.

www.bonsplaisirs.be



MAME NOKA

Mamé Noka est un torréfacteur de café Fairtrade. Chaque origine de café est soigneusement choisie selon des critères de traçabilité stricte. L'important pour l'entreprise est que ses consommateurs puissent être informés de la provenance exacte de leurs produits, de la façon dont ils sont récoltés dans les fermes et de leur acheminement en Europe. Mamé Noka préfère donc privilégier la qualité et s'assurer que cette transaction ait un impact économique local pour le producteur.

blog.mamenoka.coffee



LITTLE FOOD

Little Food, produit, prépare et promeut le grillon en tant qu'aliment durable et délicieux. Ecologique, sain et délicieux, le grillon à tout pour plaire. A Greenbizz nous avons développé le plus grand élevage de grillons urbain au monde. Pour plus d'information vous pouvez visiter notre site www.littlefood.org ou vous inscrire à une de nos visites guidées interactives.

www.littlefood.org



NO SCIENCE

Partis d'une passion pour la bière, Maxime, le fondateur de No Science a décidé d'établir sa brasserie à Greenbizz, au cœur de Bruxelles, afin d'y brasser des bières de caractère mais s'éloignant fondamentalement des productions typiques belges. Ses bières s'appellent Noisy, Heavy et Psycho,... Leur saveurs jouent de l'amer, des arômes de fruits, de fleurs, de bois et de café,...

noscience.be